



PAOLOLEO

VARIETALI MALVASIA

VITIGNO: Malvasia Bianca

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: Campagne salentine nelle province di Brindisi e Lecce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Contro-spalliera a Guyot

TERRENO: Medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4000 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia viene effettuata nelle prime ore del mattino affinché le temperature più miti del giorno possano preservare la freschezza e aromaticità di questo delicato vitigno

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta le uve vengono pigiate e con delicatezza. La fermentazione del mosto avviene a temperatura di 15°C per circa 10 giorni

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio

VOL. %: 12° alc.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color giallo paglierino dai riflessi brillanti. All'olfatto suggerisce delicate percezioni tropicali che ricordano il mango e la papaya. Succose note agrumate donano un tocco brioso.

Dal sorso vivo in sapidità dimostra un gusto fresco e piacevolmente persistente

SERVIZIO: Si consiglia a 10-12°C in ampi calici che ne favoriscano la massima espressione olfattiva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: La delicatezza e l'aromaticità della Malvasia Bianca diventano ideali in abbinamento con piatti a base di pesce e formaggi a pasta molle. Tartare di salmone e tonno rosso con cubetti di mango ed avocado sono un desiderio da non lasciarsi sfuggire. I frutti di mare sono una golosità che i più curiosi proveranno in compagnia dei ricci di mare.



75 cl

Varietali

VINI D'ANNATA